Ref. Ares(2020)532228 - 28/01/2020

EINZIGES DOKUMENT

“Ennstaler Steirerkas”

g.U. (X) g.g.A. ()

1. NAME(N) [DER G.U. ODER DER G.G.A.]

Ennstaler Steirerkas

2. MITGLIEDSTAAT ODER DRITTLAND

Österreich

3. BESCHREIBUNG DES AGRARERZEUGNISSES ODER LEBENSMITTELS

3.1 Art des Erzeugnisses [gemäß Anhang XI]

Klasse 1.3 Käse

3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Der Ennstaler Steirerkas ist ein Sauermilchkäse aus Kuh-Magermilch, roh oder pasteurisiert. Die Milch wird ohne Zusatz von Lab nur mit Milchsäurefällung zu Kasstöcke in Kegelstumpfform mit einem Gewicht bis zu 4 kg verarbeitet. Die Würzung erfolgt meist nur mit Salz. Spuren von Pfeffer, Gewürze, Kräuter oder Beeren dürfen ebenfalls zugesetzt werden. Ennstaler Steirerkas ist ein einzigartiger bröseliger Urkäse und Magerkäse, mit einem typischen Geruch und überaus charaktervollen Geschmack. Die Reifung erfolgt über mindestens 3 Wochen von außen nach innen unter dem Einfluss von Edelschimmel.

Die Oberfläche des Käses ist trocken, bräunlich bis gräulich mit leichtem bis starkem Grün- und Weißschimmelbefall und von landkartenähnlichen Trockenrissen durchzogen. Im Inneren ist der Käse marmoriert, hellbräunlich bis braungrau und von einer körnigen oder brösligen bis feuchtbröseligen Struktur und mit leichter Schimmeläderung durchzogen. Der Geschmack ist von säuerlich, kräftig-pikant, würzig bis scharf. Der Geruch wird mit zunehmendem Alter intensiver und zeichnet sich durch ein kräftiges bis würziges Aroma aus, das durch einen erdigen Geruch und leichte Ammoniaknoten begleitet wird. Auch aufgrund der Wetterbedingungen bei der Herstellung können der Geschmack und die Intensität des Geruchs geringfügig variieren.

Der Höchstwassergehalt des Ennstaler Steirerkas beträgt 46%, woraus sich ein wesentlich tieferer Wff-Wert (Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse) als für Sauerkäse üblich ergibt.

3.3 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Futter:

Die Milchkühe weiden auf den Grünlandwiesen in Berggebieten mit einer Seehöhe zwischen 600 und 1500 m von Anfang Mai bis Ende September/Anfang Oktober, wo sie auf den Milchkrautweiden die verschiedenen Gräser aufnehmen. In den

Wintermonaten werden die Milchkühe im Stall mit Heu und Silage gefüttert. Die Gräser und Kräuter können entweder frisch als Grünfutter, getrocknet als Heu oder auch zu Silage verarbeitet von den Kühen aufgenommen werden. Die Landwirte verwenden vorwiegend nur hofeigenes Futter und legen besonderen Wert darauf in bester Qualität zu ernten.

Eine Zufütterung bis zu einem Ausmaß von 40% der Trockenmasse auf Jahresbasis ist zulässig. Das Futter kann aus anderen Gebieten zugekauft werden, da sich das geografische Gebiet als klassisches Berggebiet nicht besonders für den Ackerbau eignet.

Rohstoff:

Für die Herstellung von Ennstaler Steirerkas wird ausschließlich Kuhmilch aus dem definierten geographischen Gebiet verwendet.

Die pasteurisierte oder rohe Magermilch wird ohne Zusatz von Lab zum Gerinnen gebracht. Bei Bedarf dürfen Milchsäurebakterienkulturen zur Unterstützung des Säuerungsprozesses zum Einsatz kommen. Der Zusatz von Farb- und chemischen Konservierungsstoffen ist nicht gestattet.

3.4 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Die gesamte Erzeugung (Herstellung des Rohstoffes, die Verarbeitung und die Reifung) muss innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erfolgen.

3.5 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

---

3.6 Besondere Vorschriften für die Etikettierung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Die Etikettierung muss den Namen „Ennstaler Steirerkas g.U.“ und das Unionszeichen für g.U. tragen.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das traditionelle Erzeugungsgebiet des Ennstaler Steirerkas befindet sich im nordwestlichen Teil der Steiermark. Es ist dies der politische Bezirk Liezen.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Aufgrund der instabilen klimatischen Bedingungen, der hohen Gesteinsvielfalt, insbesondere Glimmerschiefer, Kalkstein, Dolomitstein, Marmor, Grünschiefer, Amphibolit und Sandstein, sowie der zahlreichen Geländeformen und Bodentypen, sind die naturräumliche Vielfalt und die Biodiversität sehr hoch. Die spezifischen Standortverhältnisse (Klima, Relief, Böden) in Verbindung mit extensiver Weidewirtschaft ermöglichen den für Bergwiesen und -weiden typischen Pflanzenbewuchs mit einem gegenüber Tallagen deutlich höheren Anteil von Kräutern in der Zusammensetzung und einer besonderen, standorts- und nutzungsbedingten Biodiversität.

Die artenreiche alpine Flora wirkt sich auf die Qualität des Milchfettes aus. Milch aus diesem Berggebiet hat ein Fettsäuremuster mit höherem Anteil an ungesättigten Fettsäuren (Omega-3-Fettsäuren) und Beta-Carotin.
Der aus dieser Magermilch gewonnene Sauermilchkäse hat einen sehr niedrigen Fettgehalt und enthält hochwertiges biologisches Eiweiß, Spurenelemente und Vitamine, die erheblich zur bräunlich bis gräulichen Farbe der Käsemasse und zum aromatischen Duft sowie intensiven, vielfältigen Geschmack des „Ennstaler Steirerkas“ beitragen.

Die Herstellung von Käse erfolgte über Jahrhunderte hinweg im abgegrenzten Gebiet vorwiegend im Rahmen der Eigenversorgung und der regionalen Vermarktung auf den Almen zwischen 1100 und 1800 m Seehöhe. Zeugen davon sind etwa Ausgrabungen wie etwa Weideglocken aus der Römerzeit, die Hinweise auf eine ausgeprägte Almwirtschaft geben. Ein weiterer Beleg ist das Besitz- und Abgabenverzeichnis – das Admonter Urbar aus dem Jahr 1434, worin eine Zinsabgabe von 100 Käsen niedergeschrieben steht. Aber auch Erzherzog Johann von Österreich beschrieb bei einem seiner Aufenthalte in der Region 1810 in einem Tagebucheintrag die Käseherstellung auf den Almen im Ennstal.

Eine industrielle Fertigung des „Ennstaler Steirerkas“ findet erst seit einigen Jahrzehnten statt, was die Bedeutung des Menschen und seiner Handwerkskunst hervorhebt. Viele Schritte der Verarbeitung erfolgen auch heute noch handwerklich.

Das Wissen um die Herstellung des „Ennstaler Steirerkas“ wird oft seit Generationen innerhalb der Familien weitergegeben. Auch besteht unter den Ennstaler SennerInnen ein intensiver Wissensaustausch durch regelmäßige Treffen und gemeinsame Fortbildungen, was seit jeher maßgeblich zum Erhalt des Wissens um die Erzeugung von „Ennstaler Steirerkas“ beiträgt.

Der Geschmack und die besonderen Merkmale des Ennstaler Steirerkas beruhen auf diesem traditionellen und regionalen Wissen der SennerInnen und ihrem Geschick im Umgang mit den mikroklimatischen Gegebenheiten der Region, welches direkt in den Produktionsprozess Eingang findet. Die beständige Auseinandersetzung mit den regionalen Wetterbedingungen ermöglicht es ihnen, diese Einflussnahme auszugleichen und eine gleichbleibende Käsequalität zu erreichen. So gewährleistet beispielsweise eine an Klima und Vegetation angepasste Form des Weidegangs eine konstante Qualität der Futtermittel, erfordern Schlechtwetterperioden eine erhöhte Zugabe von Milchsäurebakterien zur Unterstützung der Milchsäuerung oder bestehen je nach Außentemperatur oder Luftfeuchtigkeit unterschiedliche Ausgangssituationen für die Reifung des Käses. Die SennerInnen müssen bei der Herstellung des Käses somit jeden Schritt genau beobachten und den richtigen Zeitpunkt für jede Maßnahme erkennen.

Die Sauermilch wird zur Herstellung des „Ennstaler Steirerkas“ in einem Käsekessel auf 75 – 100 ° C solange erhitzt bis sich der Topfen von der Molke absetzt. Diese Vorgehensweise ist eine wichtige Voraussetzung für die lange Lagerfähigkeit des Käses, die auf den Almen wichtig ist. Zugleich muss die Milch so vorsichtig behandelt werden, dass die aromatischen und mikrobiologischen Eigenschaften und Bestandteile und damit der spezifischen Qualitäten der Milch erhalten bleiben. Hier kommt noch hinzu, dass die Milch aufgrund der natürlich wechselnden Futterbedingungen auf den Bergweiden keine standardisierten Eigenschaften besitzt, sondern in ihrer Qualität, beispielsweise dem Eiweißgehalt oder der Fettsäurezusammensetzung, schwankt. Mit diesen natürlichen Schwankungen wissen die Käser von „Ennstaler Steirerkas“

aufgrund ihrer großen Erfahrung hervorragend umzugehen.

Ebenso viel Erfahrung ist beim Aufreiben des Säuretopfens erforderlich, denn dadurch kommt es zu einer Vergrößerung der Käseoberfläche, wodurch das Abtrocknen des Käses zusätzlich gefördert und verstärkt wird. Daraus resultiert ein sehr trockenes Bruchkorn, wodurch sich die einzigartige bröselige Konsistenz des Ennstaler Steirerkas ergibt.

Eine sorgfältige Vorgehensweise bei der Reifung ist auch entscheidend für den weiteren Reifeverlauf und damit die Qualität des Endproduktes. Die Reifung des „Ennstaler Steirerkas“ erfolgt unter dem Einfluss von Edelschimmel unter regelmäßigen Wenden in einem gut belüfteten Reiferaum bzw. -keller bei 6°C bis 14°C und einer Luftfeuchtigkeit von 60 bis 85 %. Diese Form der Reifung sorgt für die für „Ennstaler Steirerkas“ typische trockene, rissige bräunlich bis gräuliche Oberfläche des Käses mit leichtem bis starkem Grün- und Weißschimmelbefall. Während der Reifung muss schließlich ganz besonders auf eine sorgfältige Pflege der Käselaibe geachtet werden, denn auch diese Phase erfolgt vielfach auf den Almen im Umfeld kühler Temperaturverhältnisse und hoher, oft schwankender Luftfeuchtigkeit. Häufig reift der Käse in Naturkellern, was eine besonders aufmerksame Überwachung durch den/die Senner/in nötig macht, da die Reifungsbedingungen hier nicht technologisch standardisiert werden können. Besonders wichtig ist es, dass während der Reifephase eine regelmäßige Wendung des Käselaibs erfolgt, da diese einen gleichmäßigen Trocknungsprozess begünstigt. Der Mensch entscheidet mit seinem geübten Blick, wann die Laibe gedreht werden müssen und hat so erhebliche Einwirkung auf die Käsequalität. Dabei gilt es auf die Besonderheiten der jeweiligen Bedingungen und technischen Einrichtungen Rücksicht zu nehmen.

Die enge Verbindung des Käses mit seiner Erzeugungsregion zeigt sich auch darin, dass bei der Produktion fast keine Transporte stattfinden: Die Milch wird auf den Almen erzeugt und entweder unmittelbar vor Ort oder nach relativ kurzen Wegen verarbeitet.

Der „Ennstaler Steirerkas“ ist somit als ein besonders identitätsstiftendes, stark durch die Region geprägtes Produkt anzusehen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

https://www.patentamt.at/herkunftsangaben/ennstalersteirerkas/

oder per Direktzugriff auf die Webseite des Österreichischen Patentamtes (www.patentamt.at) unter Verwendung des folgenden Pfades: “Marken/Herkunftsangaben”. Die Spezifikation ist dort unter dem Namen der Qualitätsbezeichnung zu finden.